



Chnöpfli

von DIEküche

Mengen für 48 Personen

Salz-Wasser aufkochen und portionenweise durch Chnöpflesieb pressen (Wasser darf nicht sprudeln) bis Chnöpfli aufschwimmen. Dann mit Lochsieb aus heissem Wasser nehmen und in kaltem Wasser oder Schüssel lagern. Anschliessend vor dem Servieren in der Bratpfanne knusprig braten und würzen.

Ausrüstung: Knöpflesieb

1.44 Liter Milch	
1.44 Liter Wasser	
14.4 TL Salz	
33.6 Stück Eier	alles in einer Schüssel von Hand aufschlagen
4.8 kg Knöpflimehl	beigeben und mischen